MC28H5135**

Horno microondas

Instrucciones para el Usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 1 2014-03-08 1:09:40

índice

Información de seguridad 2
Guía de búsqueda rápida 11
Funciones del horno 12
Horno 12
Panel de control 12
Accesorios 13
Uso del horno 13
Cómo funciona un horno microondas 13
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 14
Configuración de la hora 14
Cocción/Recalentamiento 14
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 15
Ajuste del tiempo de cocción 15
Cómo detener la cocción 15
Configuración del modo de ahorro de energía 16
Uso de las funciones de freír 16
Uso de las funciones de cocción por sensor 18
Uso de la función de cocina sana 20
Uso de las funciones de masa/yogur 22
Uso de las funciones de descongelación 23
Uso de las funciones de recalentado automático y cocción automática 24
Uso de la placa tostadora 25
Convección 25
Grill 26
Selección de los accesorios 26
Combinación de microondas y grill 26
Combinación de microondas y convección 27
Desconexión de la alarma 27
Uso de las funciones del bloqueo para niños 28
Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio 28
Guía de utensilios de cocina 28
Guía de cocción 29
Solución de problemas y códigos de error 38
Solución de problemas 38
Código de error 39
Especificaciones técnicas 39

información de seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y utensilios de cocina adecuados
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

⚠ ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

- Advertencia: riesgo de incendio
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: electricidad
- Advertencia: material explosivo
- NO intentar.
- NO tocar.
- NO desmontar.
- Seguir las indicaciones explícitamente.
- Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
- Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
- Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
- Notas
- Importante

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 2 2014-03-08 1:09:42

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones de seguridad se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

⚠ ADVERTENCIA (solo función microondas)	
⃠	**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de esta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.
⃠	**ADVERTENCIA:** Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
☛	Este aparato es solo para uso doméstico.
★	**ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.
★	**ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
★	Utilice solo utensilios aptos para microondas.
★	Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 3 2014-03-08 1:09:42

★	Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
	Si percibe humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
★	**ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
★	**ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
	No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
★	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

	Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.
★	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
★	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
	Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
	No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 4 2014-03-08 1:09:43

★	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
★	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
★	Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
★	El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
⃠	Este horno microondas es para usar solo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (solo función horno) - Opcional

☛	**ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
★	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
⃠	**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
⃠	No utilice un limpiador con vaporizador.
⃠	**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
★	**ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
✋	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
✋	La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
☛	Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 5 2014-03-08 1:09:43

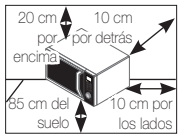
★	Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.
⃠	No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.
⃠	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.
2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas.
   (Solo modelo con plato giratorio)
4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 6 2014-03-08 1:09:44

- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
  Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.
- No instale el microondas en entornos calientes o húmedos, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que se incruste grasa y partículas de comida:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Solo modelo con plato giratorio)

- Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar una situación de riesgo.

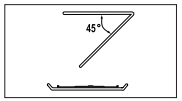
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:
  - No se acumulen
  - Impidan que la puerta se cierre correctamente

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 7 2014-03-08 1:09:44

- **Limpie** la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Antes de limpiar la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º.
(Solo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Se deben tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Solo un técnico de servicio experto debe realizar reparaciones en el microondas.

- No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
  - Desconéctelo del enchufe de la pared
  - Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
  Motivo: el polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.
- Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.
- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
	Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
	No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 8 2014-03-08 1:09:47

★	Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
⊘	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
★	En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
⊘	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
⊘	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
⊘	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
⊘	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
⊘	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
⊘	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
⊘	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
⊘	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
⊘	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
⊘	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓

⊘	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
⊘	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
⊘	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
⊘	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
★	Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
★	**ADVERTENCIA:** Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
⊘	No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.				✓
⊘	No utilice el horno microondas para freír con mucho aceite ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del líquido caliente.	✓			✓

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 9 2014-03-08 1:09:56

⚠ PRECAUCIÓN					
★	Utilice solo utensilios aptos para microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
⃠	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
★	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.	✓		✓	✓
⃠	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
⃠	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
⃠	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
⃠	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
★	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
★	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
⃠	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
★	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
★	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS. (SOLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) la puerta (curvada)

(2) las bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) los cierres y las superficies de cierre

(d) Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 10 2014-03-08 1:10:00

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

guía de búsqueda rápida

Quiero cocinar algo.

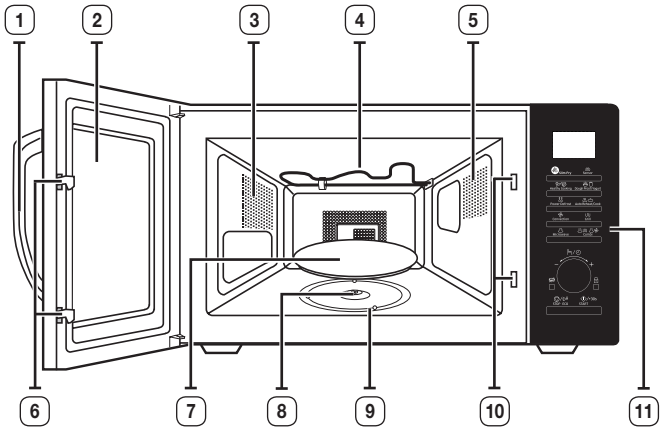
	1. Coloque la comida en el horno. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “End” parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Si desea añadir 30 segundos más.

	Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.
	Girando el **Selector multifuncional**, puede configurar la hora que desee.

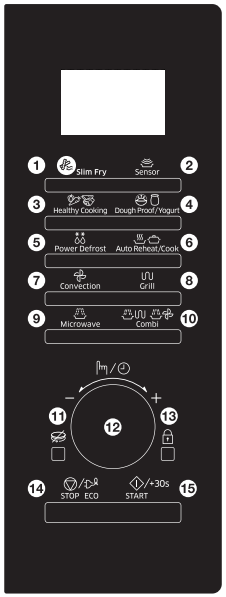
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 11 2014-03-08 1:10:01

HORNO



1. TIRADOR DE LA PUERTA
2. PUERTA
3. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
4. CALENTADOR
5. LUZ
6. PESTILLOS DE LA PUERTA
7. PLATO GIRATORIO
8. ACOPLADOR
9. ARO GIRATORIO
10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
11. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

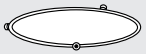
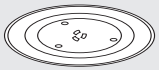
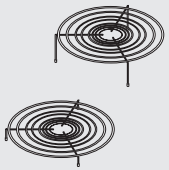


1. BOTÓN FREÍR
2. BOTÓN SENSOR
3. BOTÓN COCINA SANA
4. BOTÓN MASA/YOGUR
5. BOTÓN DESCONGELACIÓN
6. BOTÓN RECALENTADO/COCCIÓN AUTO
7. BOTÓN CONVECCIÓN
8. BOTÓN GRILL
9. BOTÓN MICROONDAS
10. BOTON COMBINADO
11. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
12. SELECTOR MULTIFUNCIONAL
13. BOTÓN BLOQUEO PARA NIÑOS
14. BOTÓN PARADA/ECO
15. BOTÓN INICIO/+30S

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 12 2014-03-08 1:10:02

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

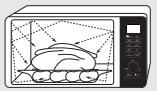
	**1. Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno. **Objetivo:** El aro giratorio aguanta el plato giratorio.
	**2. Plato giratorio**, que se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador. **Objetivo:** El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.
	**3. Parrilla superior, Parrilla inferior**, que se deben colocar en el plato giratorio. **Objetivo:** Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla. **Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada.**
	4. Placa tostadora, consulte la página 25. **Objetivo:** La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza quede crujiente.

CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.

	**1.** Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
	2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
	3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento: • Cantidad y densidad • Contenido en agua • Temperatura inicial (refrigerado o no)

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 13 2014-03-08 1:10:02

CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado "Solución de problemas" en la página 38-39.

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

	Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** el número adecuado de veces. **Resultado:** El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra "88:88" y, a continuación, "12:00". Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

	1. Pulse el **Selector multifuncional**.
	2. Gire el **Selector multifuncional** para ajustar el tipo de formato de la hora. (12 h o 24 h)
	3. Pulse el **Selector multifuncional** para completar la configuración.
	4. Gire el **Selector multifuncional** para ajustar la hora.
	5. Pulse el **Selector multifuncional**.
	6. Gire el **Selector multifuncional** para ajustar los minutos.
	7. Cuando aparezca la hora correcta, pulse de nuevo el **selector multifuncional** para iniciar el reloj. **Resultado:** La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas en vacío.

	1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**. **Resultado:** Se muestran las siguientes indicaciones: (modo microondas)
	2. Gire el **Selector multifuncional** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado. En este momento, pulse el **Selector multifuncional** para ajustar el nivel de potencia. • Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 14 2014-03-08 1:10:03

	3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **Selector multifuncional**. **Resultado:** Se visualizará el tiempo de cocción.
	4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado: • El horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo restante de cocción

	Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir. • Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** seis veces.
	Gire el **Selector multifuncional** para ajustar el tiempo de cocción. • Para aumentar el tiempo de cocción gire el selector hacia la derecha y hacia la izquierda para acortarlo.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Temporalmente: Abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Completamente	Completamente: Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 15 2014-03-08 1:10:03

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.

- Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.
  Resultado: Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

Función de ahorro automático de energía.
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

USO DE LAS FUNCIONES DE FREÍR

Las 12 funciones de **Freír** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar la categoría de freír en el horno pulsando el botón **Slim Fry (Freír)**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Pulse el botón **Slim Fry (Freír)**.

2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifunciona l**y pulse el **Selector multifuncional**.
1) Patatas/verduras
2) Pescado
3) Pollo

3. Seleccione el tipo de alimento girando el **Selector multifuncional**.
Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.
Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.

4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector multifuncional**.

5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

La siguiente tabla presenta 12 programas automáticos de **Freír** para freír.
Se incluyen las cantidades y las instrucciones adecuadas.
Utilizará menos aceite que para freír en una freidora y el resultado será delicioso. Los programas se ejecutan con una combinación de convección, calentador superior y energía de microondas.

1. Patatas/verduras

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Patatas panadera congeladas	300-350 g 450-500 g	Distribuya las patatas congeladas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.
1-2 Croquetas de patata congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribuya las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 16 2014-03-08 1:10:04

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-3 Patatas fritas caseras	300-350 g 450-500 g	Utilice patatas medianas con piel y lávelas. Pele las patatas y córtelas en trozos de 10 x 10 mm de grosor. Sumerja en agua fría (durante 30 minutos). Séquelas con una toalla, péselas y úntelas con 5 gramos de aceite de oliva. Distribuya las patatas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.
1-4 Porciones de patata	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lave patatas de tamaño normal y córtelas en rodajas. Unte con aceite de oliva y añada especias. Ponga con el lado cortado sobre la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Deje reposar 1-3 minutos.
1-5 Aros de cebolla congelados	100-150 g 200-250 g	Distribuya los aros de cebolla empanados congelados o los aros de calamares empanados congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
1-6 Calabacines en rodajas	100-150 g 200-250 g	Lave y corte a rodajas los calabacines. Unte con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Distribuya las láminas en la placa tostadora y coloque ésta en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.

2. Marisco

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Langostinos congelados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los langostinos empanados congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2 Filetes de pescado empanados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los filetes de pescado empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3 Calamares fritos	100-150 g 200-250 g	Distribuya los aros de calamares empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Pollo

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
3-1 Nuggets de pollo congelados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.
3-2 Muslitos de pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pese los muslitos y úntelos con aceite y especias. Distribuya en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido, el horno detendrá el proceso. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar 1-3 minutos.
3-3 Alitas de pollo	200-250 g 300-350 g	Pese las alitas de pollo y úntelas con aceite y especias. Distribuya en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido, el horno detendrá el proceso. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar 1-2 minutos.

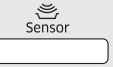
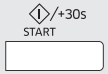
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 17 2014-03-08 1:10:04

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN POR SENSOR

Las 8 funciones de **Cocción por sensor** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar la categoría de cocción por sensor girando el **Selector multifuncional**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Utilice solo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

	**1.** Pulse el botón **Sensor**.
	2. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **Selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
	**3.** Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** La cocción dará comienzo. Cuando termina 1) El horno emite 4 pitidos. 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto). 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Si la temperatura interior supera los 60 °C, el ventilador se pone en marcha durante 3 minutos. No podrá usar el botón **Sensor** hasta que el horno no se enfríe y alcance una temperatura segura para la utilización del sensor.

La siguiente tabla presenta los 8 programas de **Cocción por sensor**. Contiene el peso recomendado por cada elemento tras la cocción y las instrucciones adecuadas. Al inicio del programa la pantalla muestra el periodo del sensor. Después de este periodo el tiempo de cocción y el nivel de potencia se calculan automáticamente y se muestra el tiempo de cocción restante. El proceso de cocción lo controla el sistema del sensor.

Utilice guantes de horno para sacarlo.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Bebidas	150-250 g	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o un tazón de cerámica. Caliente sin cubrir. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje reposar en el horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar la taza (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar 1-2 minutos.
2 Brócoli	200-500 g	Lave y limpie verduras frescas, como brócoli, y córtelas en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml (2-3 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabaza o pimientos en rodajas. Deje reposar 1-2 minutos.
3 Zanahorias en rodajas	200-500 g	Lave y limpie verduras frescas, como zanahorias, y córtelas en rodajas regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30-45 ml (2-3 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Este programa es adecuado para zanahoria en rodajas, así como para nabos o cabezuelas de coliflor. Deje reposar 1-2 minutos.
4 Coliflor	200-500 g	Lave y limpie verduras frescas, como coliflor, y córtelas en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml (2-3 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabaza o pimientos en rodajas. Deje reposar 1-2 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 18 2014-03-08 1:10:05

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
5 Patatas con piel	200-800 g	Enjuague y limpie las patatas, 200 g unidad. Unte con aceite de oliva y pinche la piel con un cuchillo. Disponga en círculo sobre el plato giratorio. Deje reposar 2-3 minutos.
6 Pasta hervida	100-300 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1-3 minutos.
7 Mini raviolis	200-400 g	Ponga los mini raviolis en un plato de cerámica hondo. Ponga el plato en el centro del plato giratorio. Cubra con tapa de plástico. Deje reposar 2-3 minutos.
8 Trozos de pollo	200-500 g	Con un cepillo unte con aceite y especias los pedazos de pollo refrigerados. Coloque en la parrilla inferior con la parte de la piel hacia abajo. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. Deje reposar 2-3 minutos.

Instrucciones para la cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta la cantidad de vapores generados por la comida mientras se cuece.

- Durante la cocción de los alimentos se generan muchos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar estos gases del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si debe dar la vuelta o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, una vez iniciada la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a una toma de corriente, no desenchufe el cable eléctrico. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse y cocinar correctamente.
- No se recomienda el uso de la función de cocción automática por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando se efectúa una cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. Los gases que despiden estos detergentes pueden afectar al sensor.
- No instale el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 19 2014-03-08 1:10:05

USO DE LA FUNCIÓN DE COCINA SANA

Las 15 funciones de **Cocina sana** proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el selector multifuncional**.**

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocina sana)**.
	2. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **Selector multifuncional** y pulse el **Selector multifuncional**. 1) Cereales/pasta 2) Verduras 3) Aves/pescados
	3. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **Selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
	4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector multifuncional**.
	5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s).** **Resultado:** La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “End” parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para los 15 programas de **Cocina sana**. Se compone de Cereales/pasta (1), Verduras (2) y Aves/pescados (3).

Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Cereales/pasta

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Arroz integral	150-200 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría. Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría. Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
1-3 Macarrones	100-150 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1-3 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 20 2014-03-08 1:10:05

2. Verduras

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Judías verdes	200-250 g 300-350 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 200-250 g y añada 45 ml (3 cucharadas) para 300-450 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2 Espinacas	100-150 g 200-250 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3 Patatas peladas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lave y pele las patatas, córtelas en mitades y póngalas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 15-30 ml de agua (1-2 cucharadas). Remueva una vez terminada la cocción. Cuando cocine cantidades más grandes, remueva una vez durante la cocción. Deje reposar 3-5 minutos.
2-4 Patatas gratinadas	400-450 g 800-850 g	Coloque el gratinado de patata fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Deje reposar 2-3 minutos.
2-5 Berenjenas asadas	100-150 g 200-250 g	Lave y corte a rodajas las berenjenas. Unte con aceite y añada especias. Distribuya las rodajas en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse START (INICIO) para continuar (el horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.
2-6 Tomates al grill	400-450 g 600-650 g	Enjuague y limpie los tomates. Córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Aves/Pescados

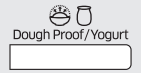
Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
3-1 Pechugas de pollo	300-350 g 400-450 g	Lave las pechugas de pollo y póngalas en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-2 Pechugas de pavo	300-350 g 400-450 g	Lave las pechugas de pavo y póngalas en una bandeja honda adecuada para microondas. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-3 Pechugas de pollo asadas	300-350 g 400-450 g	Lave las pechugas de pollo, marínelas y póngalas en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.
3-4 Filetes de pescado asados	200-300 g 400-500 g	Distribuya los filetes en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 1-2 minutos.
3-5 Rodajas de salmón al grill	200-250 g 300-350 g	Ponga las rodajas uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.
3-6 Pescado asado	200-300 g 400-500 g	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 21 2014-03-08 1:10:05

USO DE LAS FUNCIONES DE MASA/YOGUR

Las 5 funciones de **Masa/Yogur** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar la categoría de masa/yogur girando el **Selector multifuncional** y pulsando el botón **Dough proof/yogurt (Masa/Yogur)**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

	**1.** Pulse el botón **Dough Proof/Yogurt (Masa/Yogur)**.
	2. Seleccione Masa o Yogur y pulse el **Selector multifuncional**. 1) Masa 2) Yogur
	3. Seleccione el tipo de alimento girando el selector multifuncional. Debe elegir el número que desea utilizar para la cocción girando el **Selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
	4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

El plato giratorio no funciona durante la elaboración del yogur.

La siguiente tabla presenta cómo utilizar los programas automáticos hacer subir la masa de levadura o preparar yogur casero.

1. Preparación de la masa

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Masa de pizza	300-500 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
1-2 Masa de pastel	500-800 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
1-3 Masa de pan	600-900 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.

2. Yogur casero

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Vasos pequeños pequeñas	500 g	Distribuya 150 g de yogur natural en 5 vasitos de cerámica o de cristal (30 g en cada uno). Añada 100 ml de leche en cada recipiente. Utilice leche de larga conservación (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Cubra cada recipiente con film transparente y distribuya en círculo en el plato giratorio. Al finalizar, deje reposar 6 horas en el frigorífico. Cuando se prepara yogur por primera vez es recomendable utilizar fermento seco de bacterias para yogur.
2-2 Cuenco grande	500 g	Mezcle 150 g de yogur natural con 500 ml de leche de larga conservación (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Vierta en un cuenco de cristal grande. Cubra con film transparente y coloque el plato giratorio. Al finalizar, deje reposar 6 horas en el frigorífico. Cuando se prepara yogur por primera vez es recomendable utilizar fermento seco de bacterias para yogur.

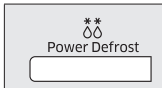
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 22 2014-03-08 1:10:06

USO DE LAS FUNCIONES DE DESCONGELACIÓN

Las funciones de **Descongelación** permiten descongelar carne, aves, pescados, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

	**1.** Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación)**.
	2. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **Selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
	3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector multifuncional**.
	4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** • La descongelación dará comienzo. • El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
	5. Pulse de nuevo el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** para terminar la descongelación. **Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “End” parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Descongelación**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato llano de cristal o cerámica; coloque pan, pasteles y fruta en papel de cocina.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-90 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Deje reposar 20-90 minutos.
3 Pescado	200-1500 g	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pescado entero como para filetes de pescado. Deje reposar 20-80 minutos.
4 Pan/ Pasteles	125-1000 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-60 minutos.
5 Fruta	100-600 g	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es adecuado para todo tipo de fruta. Deje reposar 5-20 minutos.

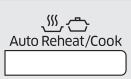
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 23 2014-03-08 1:10:07

USO DE LAS FUNCIONES DE RECALENTADO AUTOMÁTICO Y COCCIÓN AUTOMÁTICA

Las 5 funciones de **Recalentado/Cocción Auto** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **Selector multifuncional.**

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

	**1.** Pulse el botón **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción Auto).**
	2. Gire el **Selector multifuncional** para seleccionar la categoría de cocción. (Recalentado automático o cocción automática)
	3. Seleccione el recalentado automático pulsando el **Selector multifuncional.**
	4. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **Selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **Selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
	5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector multifuncional**.
	6. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para el recalentado y la cocción automáticos.

Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Recalentado automático

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Plato combinado (refrigerado)	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2 Pizza congelada	300-350 g 400-450 g	Coloque la pizza congelada en la parrilla inferior.
1-3 Lasaña congelada	400-450 g 600-650 g	Coloque la lasaña congelada en una bandeja apropiada resistente al horno. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Deje reposar 3-4 minutos.

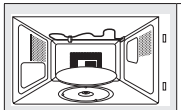
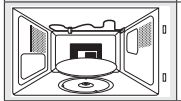
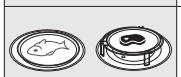
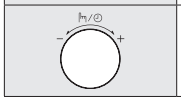
2. Cocción automática

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Pollo asado	1100-1150 g 1200-1250 g	Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. Deje reposar 5 minutos.
2-2 Muffins	250-300 g	Ponga la masa en 6-8 moldes de papel o silicona para muffins (45 g cada uno) y colóquelos en la parrilla inferior. Inicie el programa (el horno se precalienta). Tras oír un pitido introduzca la parrilla con el alimento.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 24 2014-03-08 1:10:07

USO DE LA PLACA TOSTADORA

Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente). La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

	**1.** Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + Grill] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
	**2.** Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.
	3. Coloque la comida en la placa tostadora.
	**4.** Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
	**5.** Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua.)

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.
- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tales como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.
- No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.

CONVECCIÓN

El modo convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza el modo microondas. Puede ajustar la temperatura como desee entre 40 °C y 200 °C. El tiempo máximo de cocción es 60 minutos.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.

	1. Pulse el botón **Convection (Convección)**. **Resultado:** Se muestran las siguientes indicaciones: (modo convección) 180 °C (temperatura)
	2. Ajuste la temperatura girando el **Selector multifuncional**. (Temperatura: 40~200 °C, intervalo 10 °C) • Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración al tiempo de cocción.
	3. Pulse el **Selector multifuncional**.
	4. Establezca el tiempo de cocción girando el **Selector multifuncional**. (Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")
	5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** La cocción dará comienzo: • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 25 2014-03-08 1:10:09

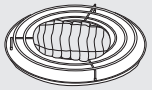
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

	1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.
	2. Pulse el botón **Grill**. **Resultado:** Se muestran las siguientes indicaciones: (modo grill) • No puede ajustar la temperatura del grill.
	3. Ajuste el tiempo de grill girando el **Selector multifuncional**. • El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
	4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** El proceso de grill dará comienzo. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

	La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar solo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal. Los recipientes seguros para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.

Si desea seleccionar un modo de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice solo recipientes aptos para microondas y resistentes al horno.

Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en las páginas 28-29.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para tocar los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá mejores resultados de cocción y de grill.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

	1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**. **Resultado:** Se muestran las siguientes indicaciones: Cb - 1 (microondas + grill)
	2. Muestre la pantalla Cb-1 y pulse el **Selector multifuncional**. **Resultado:** Se muestran las siguientes indicaciones: (modo combinado de microondas y grill) 600 W (potencia de salida)
	3. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **Selector multifuncional** hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300 W). Pulse el **Selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia. • No puede ajustar la temperatura del grill. • Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración al tiempo de cocción.
	4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **Selector multifuncional**. • El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.
	5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. **Resultado:** • La cocción por combinación dará comienzo. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 26 2014-03-08 1:10:10

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y CONVECCIÓN

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por convección. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.

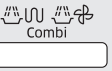
Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

- Carnes y aves asadas
- Pasteles y tartas
- Platos de queso y huevos

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para tocar los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en la posición horizontal.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.
Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:
Cb - 1 (microondas + grill)

2. Muestre la pantalla Cb-2 (Microondas + Convección) girando el **Selector multifuncional** y, a continuación, pulse el **Selector multifuncional**.

3. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **Selector multifuncional** hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W). Pulse el **Selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.
- Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción. (Predeterminado: 180 °C)

4. Seleccione la temperatura girando el **Selector multifuncional**. (Temperatura: 200-40 °C). Pulse el **Selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.
- Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración al tiempo de cocción.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:
(modo combinado de microondas y convección)
600 W (potencia de salida)
180 °C (temperatura)

5. Ajuste el tiempo de cocción girando el **Selector multifuncional**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

6. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado:
- La cocción por combinación dará comienzo.
- El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado.
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo.
Resultado: Al indicar el final de una función, el horno no emitirá ningún pitido.

2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno funcionará normalmente entonces.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 27 2014-03-08 1:10:11

USO DE LAS FUNCIONES DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con él pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

	1. Pulse el botón **Bloqueo para niños** y manténgalo pulsado durante 3 segundos. **Resultado:** • El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función). • La pantalla muestra "L".
	2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos. **Resultado:** A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

USO DE LAS FUNCIONES PARA ACTIVAR/ DESACTIVAR EL PLATO GIRATORIO

El botón **Activar/Desactivar el plato giratorio** permite usar platos grandes que ocupan todo el horno ya que impide la rotación del plato giratorio.

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano a la mitad del proceso de cocción.

ADVERTENCIA Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.

	1. Pulse el botón **Activar/Desactivar plato giratorio**. **Resultado:** El plato giratorio no girará.
	2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/Desactivar plato giratorio**. **Resultado:** El plato giratorio girará.

Este botón **Activar/Desactivar plato giratorio** solo está disponible durante el proceso de cocción.

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si estos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 28 2014-03-08 1:10:12

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendaciones** ✓✗ **: Usar con precaución** ✗ **: Inseguro**

guía de cocción

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 29 2014-03-08 1:10:12

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares.
Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Coles de Bruselas	250 g	900 W	6-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Zanahorias	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Coliflor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Calabacines	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 30 2014-03-08 1:10:12

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Puerros	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Setas	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucciones Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Cebollas	250 g	900 W	5-5½
	Instrucciones Corte en mitades o en rodajas. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas.		
Patatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrucciones Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Corte en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instrucciones Añada doble cantidad de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instrucciones Añada doble cantidad de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos y sirva.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 31 2014-03-08 1:10:12

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo. Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado). Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	Instrucciones Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos y sirva.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 32 2014-03-08 1:10:12

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrucciones Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1-2 minutos y sirva.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min hasta 1 min 10 s
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 33 2014-03-08 1:10:12

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)
Carne			
Carne picada	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7-8
	Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-30 minutos y sirva.		
Aves			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1200 g	180 W	32-34
	Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-60 minutos y sirva.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180 W	6-7
Pescado entero	400 g	180 W	11-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10-25 minutos y sirva.		
Frutas			
Frutas del bosque	300 g	180 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos y sirva.		
Pan			
Panecillos (de 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180 W	1-1½ 2½-3
Tostadas/ Sandwiches	250 g	180 W	4-4½
	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-20 minutos y sirva.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 34 2014-03-08 1:10:13

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill: Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill: Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante: Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill: Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill: Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante: Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.
Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo grill	3-4	2-3
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.			
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5-6	-
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	4 unid. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.			
Patatas/ Verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instrucciones Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			

(continuación)

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 35 2014-03-08 1:10:13

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	2 piñas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Coloque el pollo en la parrilla inferior. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Disponga dos pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.			

CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno. Este modo funciona con la resistencia superior.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:
Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección:
Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con este modo. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Este modo combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + convección:
Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica o la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:
Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 36 2014-03-08 1:10:13

Guía de cocción por convección para alimentos frescos y congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento automático a la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección. Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
PIZZA				
Pizza congelada (cocida)	300 g	Paso 1 300 W + 200 °C Paso 2 grill	11-12	2-3
	Instrucciones Coloque la pizza en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 2-3 minutos.			
PASTA				
Lasaña congelada	400 g	Paso 1 450 W + 200 °C Paso 2 convección 200 °C	15-16	5-6
	Instrucciones Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser para microondas y horno). Coloque la pasta congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			
CARNE				
Roast Beef/ Cordero asado (mediano)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instrucciones Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos.			
Pollo asado	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Deje reposar 5 minutos.			

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
PAN				
Panecillos frescos	6 unid. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instrucciones Disponga los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Pan de ajo (refrigerado, precocido)	200 g (1 unid.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instrucciones Coloque la baguette refrigerada en papel de horno sobre la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 2-3 minutos.			
PASTELES				
Bizcocho mármol (masa fresca)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
	Instrucciones Coloque la masa fresca en una bandeja de horno de metal negro, rectangular y pequeña (25 cm de largo). Coloque la tarta en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 5-10 minutos.			
Pasteles pequeños (masa fresca)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26-28	-
	Instrucciones Distribuya la masa fresca en moldes de papel y ponga en la bandeja de horno sobre la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.			
Galletas (masa fresca)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
	Instrucciones Coloque los croissants congelados en papel de horno sobre la parrilla inferior.			
Pasteles congelados	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instrucciones Coloque directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos.			

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 37 2014-03-08 1:10:13

CONSEJOS Y TRUCOS

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacarlo.

solución de problemas y códigos de error

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia cuando pulsa el botón START/+30s (INICIO/+30s).

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y/o pulsado el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 38 2014-03-08 1:10:13

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez.

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento.
  Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERROR

Se muestra el mensaje "SE"

- Limpiar las teclas y comprobar si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Apague el microondas y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer el mensaje, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

Se muestra el mensaje "E-12".

- El mensaje "E-12" indica un cortocircuito del sensor de gas. Este error puede ocurrir debido a humedad alta en la cavidad cuando se hace funcionar el horno microondas poco después de que se haya completado la cocción del algún alimento. En este caso, ya que es posible que el sensor de gas sufra un cortocircuito, apague el microondas y vuelva a ajustarlo de nuevo. Si vuelve a aparecer el error, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

Se muestra el mensaje "E-24".

- Antes de que el microondas pueda sobrecalentarse, aparece el mensaje "E-24" en la pantalla. Si aparece el mensaje "E-24", pulse la tecla "Stop/Eco (Parada/Eco)" para utilizar el modo de inicialización. Cuando se enfríe el horno, vuelva a ponerlo en marcha. Si vuelve a aparecer el mensaje "E-24", llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

Para obtener más información sobre estos códigos de error o si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MC28H5135**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Grill (resistencia) Convección (resistencia)	 2900 W 1400 W 1500 W Máx. 2100 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Interior del horno	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 17,8 kg aproximadamente

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 39 2014-03-08 1:10:13

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_ES.indd 40 2014-03-08 1:10:14

MC28H5135**

Forno microondas

Manual de instruções e
Guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

Planet First **100 % Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.

SAMSUNG

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 1 2014-03-08 1:11:25

índice

Informações de segurança 2
Manual de consulta rápida 11
Características do forno 12
Forno 12
Painel de controlo 12
Acessórios 13
Utilização do forno 13
Como funciona um forno microondas 13
Verificar se o forno está a funcionar correctamente 14
Acertar a hora 14
Cozinhar/Reaquecer 14
Níveis de potência e variações de tempo 15
Regular o tempo de cozedura 15
Interromper a cozedura 15
Programar o modo de poupança de energia 16
Utilizar as funções de fritura sem óleo adicional 16
Utilizar as funções de cozedura com sensor 18
Utilizar as funções de cozinha saudável 20
Utilizar as funções de levedura de massa/iogurte 22
Utilizar as funções de potência máxima de descongelação 23
Utilizar as funções de cozedura/reaquecimento automático 24
Utilizar o prato de tostar 25
Convecção 25
Grelhar 26
Seleccionar os acessórios 26
Combinar microondas e grelhador 26
Combinar microondas e convecção 27
Desligar o sinal sonoro 27
Utilizar as funções de bloqueio para crianças 28
Utilizar as funções de ligar/desligar o prato giratório 28
Guia de utensílios de cozinha 28
Guia de confecção de alimentos 29
Resolução de problemas e código de erro 38
Resolução de problemas 38
Código de erro 39
Características técnicas 39

informações de segurança

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos materiais**.

- Aviso; Perigo de incêndio
- Aviso; Superfície quente
- Aviso; Electricidade
- Aviso; Material explosivo
- NÃO tente fazer isto.
- NÃO toque.
- NÃO desmonte.
- Siga as instruções de forma rigorosa.
- Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
- Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
- Nota
- Importante

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 2 2014-03-08 1:11:27

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

⚠ AVISO (Apenas função de microondas)
AVISO: se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.
AVISO: é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.
Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
AVISO: só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.
AVISO: este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 3 2014-03-08 1:11:27

★	O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.
	Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
★	**AVISO:** quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
★	**AVISO:** deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar.
★	O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

	Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.
★	Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
★	As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
	Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
	AVISO: os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir;
	Não limpe o aparelho com um jacto de água.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 4 2014-03-08 1:11:28

★	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
★	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.
★	Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
★	O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
⃠	O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) – Opcional

☛	**AVISO:** quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
★	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
⃠	**AVISO:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
⃠	Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
⃠	**AVISO:** para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
★	**AVISO:** o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
⃠	A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
⃠	A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
☛	Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

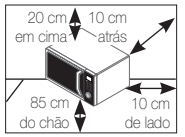
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 5 2014-03-08 1:11:28

★	Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
⦸	Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
⦸	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.



1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.
2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

⦿ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 6 2014-03-08 1:11:28

representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

- Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e vedantes da porta
- Prato giratório e anel de roletes (Apenas para modelos com prato giratório)

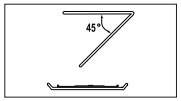
- **Certifique-se** SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar loiça.

- **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os vedantes da porta para garantir que nenhum pedaço:
  - Fica acumulado
  - Impede a porta de fechar correctamente
- **Limpe** a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 7 2014-03-08 1:11:28

solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.



Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo. (Apenas para modelos com aquecedor oscilante)

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Vedantes deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações.

- **NUNCA** retire a estrutura exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:
  - Retire a ficha da tomada
  - Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

- Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
  Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.
- Este forno microondas não se destina a uso comercial.
- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente autorizado da Samsung, mais próximo, para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

⚠ AVISO					
	A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados na função de forno microondas.	✓	✓	✓	✓
	Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; ou num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 8 2014-03-08 1:11:29

★	Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
★	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
⊘	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
⊘	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
⊘	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, um cabo de extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
⊘	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	

⊘	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
⊘	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
⊘	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
⊘	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
★	Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
★	**AVISO:** o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓
⊘	Não coloque o tabuleiro ou a grelha dentro de água pouco depois da confecção, pois pode quebrar ou danificar o tabuleiro ou a grelha.				✓

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 9 2014-03-08 1:11:32

⃠	Não utilize o forno microondas para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do líquido quente.	✓			✓

⚠ ATENÇÃO					
★	Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
⃠	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
★	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
⃠	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
⃠	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
⃠	Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
★	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
★	Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
⃠	Não ligue o forno microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
★	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)	✓		✓	
★	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies vedantes. Mantenha limpas a porta e as respectivas superfícies vedantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

(1) porta (empenada)

(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

(3) vedantes das portas e superfícies isolantes

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 10 2014-03-08 1:11:33

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

(a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior amolgado, riscado ou partido.

(b) União, grelha, guia ou tabuleiro partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações passíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

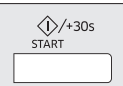
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

manual de consulta rápida

Pretendo cozinhar alguns alimentos.

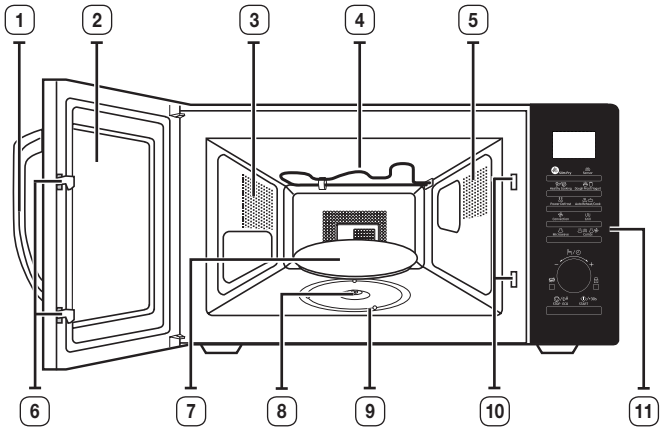
	1. Coloque os alimentos no forno. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação “End” (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Se quiser adicionar mais 30 segundos.

	Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que deseja adicionar.
	Ao rodar o **Selector multifunções**, pode definir o tempo, conforme desejar.

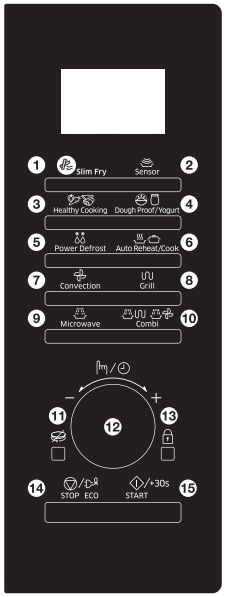
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 11 2014-03-08 1:11:33

FORNO



1. PEGA DA PORTA
2. PORTA
3. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
4. RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO
5. LUZ
6. TRINCOS DA PORTA
7. PRATO GIRATÓRIO
8. UNIÃO
9. ANEL DE ROLETES
10. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
11. PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO

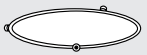
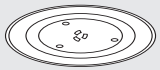
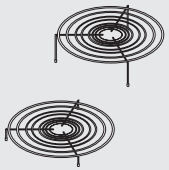


1. BOTÃO FRITURA SEM ÓLEO ADICIONAL
2. BOTÃO SENSOR
3. BOTÃO COZINHA SAUDÁVEL
4. BOTÃO LEVEDURA DE MASSA/ IOGURTE
5. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO
6. BOTÃO COZEDURA/ REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
7. BOTÃO CONVECÇÃO
8. BOTÃO GRELHADOR
9. BOTÃO MICROONDAS
10. BOTÃO COMBI
11. BOTÃO LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO
12. SELECTOR MULTIFUNÇÕES
13. BOTÃO BLOQUEIO PARA CRIANÇAS
14. BOTÃO PARAR/ECO
15. BOTÃO INICIAR/+30s

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 12 2014-03-08 1:11:34

ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

	**1. Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno. **Objectivo:** O anel de roletes suporta o prato giratório.
	**2. Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união. **Objectivo:** O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.
	**3. Suporte superior, suporte inferior,** a colocar sobre o prato giratório. **Objectivo:** Os suportes de metal podem ser utilizados para confeccionar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar-se um pequeno prato no prato giratório e um segundo prato no suporte. **Os suportes de metal podem ser utilizados para grelhar, na convecção e para cozinhar de modo combinado.**
	4. Prato de tostar, consultar página 25. **Objectivo:** O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no microondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa de bolos e de pizas estaladiça.

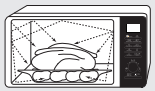
COMO FUNCIONA UM FORNO MICROONDAS

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.

	**1.** As microondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
	2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
	3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos: • Quantidade e densidade • Conteúdo de água • Temperatura inicial (refrigerada ou não)

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 13 2014-03-08 1:11:34

VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção "Resolução de problemas" na página 38-39.

O forno deve ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta.
Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

	Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** o número de vezes adequado. **Resultado:** O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e depois "12:00" aparece automaticamente no visor. Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

	1. Carregue no **Selector multifunções**.
	2. Rode o **Selector multifunções** para definir o tipo de apresentação de hora. (12 H ou 24 H)
	3. Carregue no **Selector multifunções** para concluir a configuração.
	4. Rode o **Selector multifunções** para definir a hora.
	5. Carregue no **Selector multifunções**.
	6. Rode o **Selector multifunções** para definir os minutos.
	7. Quando visualizar a hora certa, carregue no **Selector multifunções** para iniciar o relógio. **Resultado:** A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.
Nunca ligue o forno microondas vazio.

	1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: (modo microondas)
	2. Rode o **Selector multifunções** até o nível de potência apropriado ser apresentado. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para definir o nível de potência. • Se não definir o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de definição do tempo de cozedura.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 14 2014-03-08 1:11:35

	3. Programe o tempo de cozedura, rodando o **Selector multifunções**. **Resultado:** O tempo de cozedura é visualizado.
	4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar: • O forno emite um sinal sonoro e "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade.
Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAÇÃO	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado Nível de potência mais baixo	Diminuído Aumentado

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

- Pode verificar, a qualquer momento, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Pode aumentar o tempo de cozedura restante

	Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a confecção, carregue uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender adicionar. • Exemplo: para adicionar três minutos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** seis vezes.
	Rode simplesmente o **Selector multifunções** para ajustar o tempo de cozedura. • Rode para a direita para aumentar o tempo de cozedura e para a esquerda para diminuir o tempo de cozedura.

INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Temporariamente: abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**. **Resultado:** A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Completamente	Completamente: carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** uma vez. **Resultado:** A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 15 2014-03-08 1:11:35

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia.

- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.
  Resultado: Visor apagado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.

Função automática de poupança de energia
Se não seleccionar qualquer função durante a definição de uma programação ou durante uma paragem temporária do aparelho, a função é cancelada e o relógio aparece passados 25 minutos.
A luz do forno apaga-se 5 minutos depois, se a porta continuar aberta.

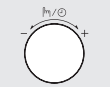
UTILIZAR AS FUNÇÕES DE FRITURA SEM ÓLEO ADICIONAL

as 12 funções de **Fritura sem óleo adicional** incluem/fornecem tempos de confecção pré-programados. Não precisa de definir os tempos de confecção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de fritura sem óleo adicional carregando no botão **Slim Fry (Fritura sem óleo adicional)**.

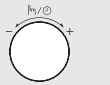
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos. Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

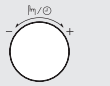
1. Carregue no botão **Slim Fry (Fritura sem óleo adicional)**.



2. Seleccione a categoria de alimento, rodando o **Selector multifunções** e carregue no **Selector multifunções**.
1) Batatas/Vegetais
2) Marisco
3) Frango



3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**.
Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.
Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.



4. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.

5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

A tabela seguinte apresenta os 12 programas automáticos de **Fritura sem óleo adicional**. Contém as quantidades e instruções apropriadas.
Utilizará menos óleo quando comparado com a fritura numa fritadeira, mas obterá resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, resistência superior e energia de microondas.

1. Batatas/Vegetais

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Batatas congeladas para fazer no forno	300-350 g 450-500 g	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-2 Croquetes de batata congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os croquetes de batata congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 16 2014-03-08 1:11:36

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-3 Batatas fritas caseiras	300-350 g 450-500 g	Utilize batatas de consistência rija a média e lave-as. Descasque as batatas e corte em palitos com uma espessura de 10 x 10 mm. Mergulhe em água fria (durante 30 min). Seque-as com um pano, pese-as e tempere-as com 5 g de azeite. Distribua as batatas fritas caseiras uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-4 Fatias de batata	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lave batatas de tamanho normal e corte-as aos gomos. Tempere com azeite e condimentos. Coloque-as com o lado cortado sobre o prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-5 Anéis de cebola congelados	100-150 g 200-250 g	Coloque os anéis de cebola panados congelados ou os anéis de lula panados congelados de forma uniforme sobre o prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-6 Curgetes às rodelas	100-150 g 200-250 g	Lave e corte as curgetes às rodelas. Tempere com 5 g de azeite e adicione condimentos. Coloque as rodelas uniformemente no prato de tostar e coloque o prato no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

2. Marisco

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Camarões congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os camarões panados congelados uniformemente sobre o prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-2 Bolinhos de peixe	200-250 g 300-350 g	Distribua os bolinhos de peixe panados uniformemente sobre o prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3 Lula frita	100-150 g 200-250 g	Distribua os anéis de lula panados uniformemente sobre o prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

3. Frango

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1 Nuggets de frango congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os nuggets de frango congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-2 Coxas de frango	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pese as coxas e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
3-3 Asas de frango	200-250 g 300-350 g	Pese as asas de frango e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 17 2014-03-08 1:11:36

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM SENSOR

As 8 funções de **Cozedura com sensor** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar a categoria de Cozedura com sensor, rodando o **Selector multifunções**.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

Utilize apenas pratos próprios para microondas.

	1. Carregue no botão **Sensor**.
	2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.
	3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** Inicia-se a cozedura. Quando terminar. 1) O forno apita 4 vezes. 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto). 3) A hora actual aparece novamente.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Se a temperatura interna estiver acima dos 60 °C, a ventoinha de arrefecimento vai funcionar durante 3 minutos. Não pode utilizar temporariamente o botão **Sensor** enquanto o forno não arrefecer até à temperatura desejada para o modo de segurança do sensor.

A tabela seguinte apresenta 8 programas da **Cozedura com sensor**. Contém os intervalos de peso recomendado por item, tempos de espera após a cozedura e instruções adequadas. No início do programa, o visor mostra o período do sensor. Após este período, o tempo de cozedura e o nível de potência são automaticamente calculados e o tempo de cozedura restante será apresentado. Para o seu conforto, o processo de cozedura é controlado pelo sistema de sensor.

Utilize luvas para retirar os alimentos!

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Bebidas	150-250 g	Deite o líquido (temperatura ambiente) para uma chávena ou caneca de cerâmica. Reaqueça sem a tampa. Coloque no centro do prato giratório. Deixe em repouso dentro do forno. Mexa as bebidas, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar a chávena, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2 Brócolos, pés	200-500 g	Lave os legumes frescos, como os brócolos, e corte em pés. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml (2 a 3 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para brócolos, curgetes laminadas, beringelas, abóboras ou pimentos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3 Cenouras às rodelas	200-500 g	Lave os legumes frescos, como as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml (2 a 3 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para cenouras em rodelas, couve-flor ou nabos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Couve-flor, pés	200-500 g	Lave os legumes frescos, como couve-flor e corte em pés. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml (2 a 3 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para brócolos, curgetes laminadas, beringelas, abóboras ou pimentos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 18 2014-03-08 1:11:36

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5 Batatas com casca	200-800 g	Lave as batatas, cada 200 g. Tempere com azeite e perfure-as com uma faca. Coloque em círculo no prato giratório. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
6 Ferver massa	100-300 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
7 Mini raviólis	200-400 g	Coloque os mini raviólis num prato de cerâmica fundo. Coloque o prato no centro do prato giratório. Tape com uma tampa de plástico. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8 Pedaços de frango	200-500 g	Tempere os pedaços de frango frios com óleo e adicione condimentos. Coloque o lado com a pele virado para baixo na grelha inferior. Vire quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão Start (Iniciar) para continuar o processo. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Instruções da função de Cozedura com sensor automático

O sensor automático permite-lhe cozinhar os alimentos automaticamente através da detecção da quantidade de gases gerados pelos alimentos durante a cozedura.

- Quando cozinha alimentos, são gerados muitos tipos de gases.
  O sensor automático determina o tempo e o nível de potência adequados através da detecção desses gases dos alimentos, eliminando a necessidade de definir o tempo de cozedura e o nível de potência.
- Quando tapa um recipiente com a respectiva tampa ou com um invólucro de plástico durante a Cozedura com sensor, o sensor automático irá detectar os gases gerados depois de o recipiente ficar saturado com o vapor.
- Pouco antes de a cozedura acabar, será iniciada a contagem decrescente do tempo restante de cozedura. Se for necessário, esta será a melhor altura para virar ou mexer os alimentos para uma cozedura uniforme.
- Antes da cozedura com sensor automático, os alimentos podem ser temperados com ervas aromáticas, condimentos ou molhos para alourar. Mas atenção, o sal e o açúcar podem deixar marcas de queimadura nos alimentos e, por isso, esses ingredientes devem ser adicionados depois da cozedura.

Utensílios e tampa para a cozedura com sensor

- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a selecção dos recipientes e tampas adequados presentes nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes próprios para microondas e utilize as respectivas tampas ou tape-os com um invólucro de plástico. Quando utilizar um invólucro de plástico, deixe um dos lado dobrados para trás para deixar que o vapor saia na proporção correcta.
- Utilize sempre a respectiva tampa do utensílio utilizado. Se o utensílio não tiver uma tampa própria, utilize um invólucro de plástico.
- Encha os recipientes pelo menos até meio.
- Os alimentos que precisam de ser mexidos ou virados devem ser mexidos ou virados mais no final do ciclo da cozedura com sensor, depois de começar a contagem decrescente no visor.

Importante

- Depois de instalar o forno e de ligá-lo à tomada eléctrica, não desligue o cabo de alimentação. O sensor de gás precisa de algum tempo para estabilizar, para que o resultado da cozedura seja satisfatório.
- Não é aconselhável a utilização da funcionalidade Cozedura com sensor automático numa operação de cozedura contínua, i.e. uma operação de cozedura imediatamente após outra.
- Instale o forno num local bem ventilado para um arrefecimento e circulação de ar adequados e para assegurar que o sensor funciona com precisão.
- Para evitar maus resultados, não utilize o sensor automático quando a temperatura ambiente estiver demasiado alta ou baixa.
- Não utilize detergentes voláteis para limpar o forno. Os gases resultantes deste detergente podem afectar o sensor.
- Evite colocar o forno perto de electrodomésticos que emitam muita humidade ou gás, visto que isto irá interferir com o desempenho adequado do sensor automático.
- Mantenha sempre o interior do forno limpo. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Este forno foi concebido apenas para utilização doméstica.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 19 2014-03-08 1:11:36

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZINHA SAUDÁVEL

as 15 funções de **Cozinha saudável** incluem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de definir os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

	1. Carregue no botão **Healthy Cooking (Cozinha saudável)**.
	2. Seleccione a categoria de alimento, rodando o **Selector multifunções** e carregue no **Selector multifunções**. 1) Cereais/Massa 2) Vegetais 3) Aves/Peixe
	3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.
	4. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.
	5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação “End” (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta quantidades e instruções apropriadas para 15 programas de **Cozinha saudável**. Esta função inclui Cereais/Massa(1), Vegetais(2) e Aves/Peixe(3).

Utilize luvas para os retirar.

1. Cereais/Massa

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Arroz integral	150-200 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o dobro da quantidade de água fria. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o dobro da quantidade de água fria. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-3 Macarrão	100-150 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 20 2014-03-08 1:11:37

2. Legumes

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Feijão verde	200-250 g 300-350 g	Lave o feijão verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 200-250 g e adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-2 Espinafres	100-150 g 200-250 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3 Batatas descascadas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lave e descasque as batatas, corte em metades e coloque numa tigela de vidro com tampa. Adicione 15-30 ml (1-2 colheres de sopa) de água. Mexa depois da cozedura. Quando estiver a cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.
2-4 Batatas gratinadas	400-450 g 800-850 g	Coloque as batatas frescas a gratinar num prato de pirex. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-5 Beringelas grelhadas	100-150 g 200-250 g	Lave e corte beringelas. Tempere com óleo e condimentos. Coloque as fatias uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar (o forno continua a funcionar se não virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-6 Tomates grelhados	400-450 g 600-650 g	Lave e limpe os tomates. Corte-os em metades e coloque-os no prato para microondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

3. Aves/Peixe

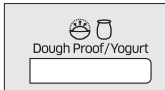
Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1 Peitos de frango	300-350 g 400-450 g	Lave os peitos de frango e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-2 Peitos de peru	300-350 g 400-450 g	Lave os peitos de peru e coloque-os num recipiente de vidro fundo para microondas. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-3 Peitos de frango grelhados	300-350 g 400-450 g	Lave os peitos de frango, marine-os e coloque-os no suporte superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-4 Filetes de peixe grelhados	200-300 g 400-500 g	Coloque os filetes de peixe uniformemente no suporte superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-5 Bifes de salmão grelhados	200-250 g 300-350 g	Coloque os bifes de salmão uniformemente no suporte superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-6 Peixe assado	200-300 g 400-500 g	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), no suporte superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 21 2014-03-08 1:11:37

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE LEVEDURA DE MASSA/ IOGURTE

As 5 funções de **Levedura de massa/Iogurte** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de definir nem os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar a categoria de Levedura de massa/Iogurte, rodando o **Selector multifunções** e depois carregando no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura de massa/Iogurte)**.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

	**1.** Carregue no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura de massa/Iogurte)**.
	2. Seleccione Levedura de Massa ou Iogurte e carregue no **Selector multifunções**. 1) Levedura de massa 2) Iogurte
	3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Tem de escolher o número que deseja utilizar para cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.
	4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

O prato giratório não irá funcionar durante a cozedura de iogurte.

A tabela seguinte apresenta como utilizar os programas automáticos para levedar massa ou preparar iogurte caseiro.

1. Levedura de massa

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Massa para pizas	300-500 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-2 Massa para bolos	500-800 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-3 Massa para pão	600-900 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Cubra com papel de alumínio.

2. Iogurte caseiro

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Copos pequenos	500 g	Distribua uniformemente 150 g de iogurte natural por 5 chávenas de cerâmica ou pequenos frascos de vidro (30 g cada). Adicione 100 ml de leite a cada chávena. Utilize leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5% de gordura). Cubra cada chávena com película aderente e coloque-as em círculo no prato giratório. Após concluir, guarde durante 6 horas no frigorifico. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento de bactéria de iogurte seco.
2-2 Tigela grande	500 g	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5% de gordura). Despeje uniformemente numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e coloque no prato giratório. Após concluir, guarde durante 6 horas no frigorifico. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento de bactéria de iogurte seco.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 22 2014-03-08 1:11:37

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO

as funções de **Potência máxima de descongelação** permitem descongelar carne, aves, peixe, pão, bolos e fruta. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.

	1. Carregue no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**.
	2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.
	3. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.
	4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** • Inicia-se a descongelação. • O forno emite um sinal sonoro durante a descongelação para não se esquecer de voltar o alimento.
	5. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação. **Resultado:** Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação “End” (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte mostra os vários programas de **Potência máxima de descongelação,** as quantidades e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque carne, aves e peixe num prato raso de vidro ou num prato de cerâmica e disponha pão, bolos e fruta sobre papel de cozinha.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 90 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 90 minutos.
3 Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 80 minutos.
4 Pão/Bolo	125-1000 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme, nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 60 minutos.
5 Fruta	100-600 g	Espalhe as frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é ideal para todos os tipos de fruta. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

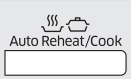
MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 23 2014-03-08 1:11:37

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA/ REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

as 5 funções de **Cozedura/Reaquecimento automático** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

	**1.** Carregue no botão **Auto Reheat/Cook (Cozedura/Reaquecimento automático)**.
	2. Rode o **Selector multifunções** para definir a categoria de Cozedura. (Reaquecimento automático ou Cozedura automática)
	3. Seleccione Reaquecimento Automático, carregando no **Selector multifunções.**
	4. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.
	5. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções**.
	6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta quantidades e instruções apropriadas para cozedura e reaquecimento automático.

Utilize luvas para os retirar.

1. Reaquecimento automático

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g 400-450 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2 Piza congelada	300-350 g 400-450 g	Coloque a piza congelada no suporte inferior.
1-3 Lasanha congelada	400-450 g 600-650 g	Coloque a lasanha congelada num prato próprio para forno de tamanho adequado. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 3 a 4 minutos.

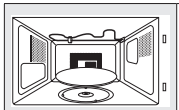
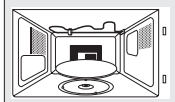
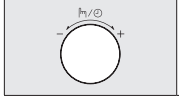
2. Cozedura automática

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Frango assado	1100-1150 g 1200-1250 g	Tempere o frango frio com óleo e condimentos. Coloque o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Vire quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão Start (Iniciar) para continuar o processo. Deixe repousar durante 5 minutos.
2-2 Queques	250-300 g	Coloque a massa em 6-8 formas de papel ou silicone para queques (cada 45 g) e coloque no suporte inferior. Inicie o programa (o forno está a pré-aquecer). Após ouvir um som, insira o suporte com comida.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 24 2014-03-08 1:11:38

UTILIZAR O PRATO DE TOSTAR

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte). O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

	**1.** Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada do microondas – grelhador [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
	**2.** Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
	3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
	4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no microondas.
	**5.** Seleccione o tempo de cozedura e nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

- Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
- Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
- Não coloque qualquer objecto no prato de tostar que não seja resistente ao calor.
- Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.
- Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.
- Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.
- Tenha em atenção que o prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

CONVECÇÃO

O modo convecção permite-lhe cozinhar alimentos do mesmo modo que num forno tradicional. O modo microondas não é utilizado. Pode definir a temperatura, conforme desejar, num intervalo que varia entre 40 °C e 200 °C. O tempo máximo de cozedura é 60 minutos.

- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

Verifique se a resistência de aquecimento está na posição horizontal. Abra a porta e coloque o recipiente no suporte inferior sobre o prato giratório.

	1. Carregue no botão **Convection (Convecção)**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: (modo convecção) 180 °C (temperatura)
	2. Programe a temperatura, rodando o **Selector multifunções**. (Temperatura: 40~200 °C, intervalo 10 °C) • Se não definir a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de definição do tempo de cozedura.
	3. Carregue no **Selector multifunções**.
	4. Defina o tempo de cozedura, rodando o **Selector multifunções**. (Se desejar pré-aquecer o forno, seleccione ": 0")
	5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** Inicia-se a cozedura: • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 25 2014-03-08 1:11:39

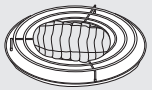
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas.

- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

	1. Abra a porta e coloque os alimentos no suporte.
	2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: (modo do grelhador) • Não é possível programar a temperatura do grelhador.
	3. Programe o tempo do grelhador, rodando o **Selector multifunções**. • O tempo limite do grelhador é 60 minutos.
	4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** O grelhador é iniciado. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS

	A cozedura por convecção tradicional exige a utilização de utensílios de cozinha. No entanto, só deve utilizar utensílios de cozinha que utilizaria no seu forno habitual. Normalmente, os recipientes próprios para microondas não são adequados para a cozedura por convecção; não utilize recipientes de plástico, pratos, copos de papel, panos, etc.

Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (microondas e grelhador ou convecção), utilize apenas recipientes que sejam próprios para microondas e para o forno.

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha nas páginas 28-29.

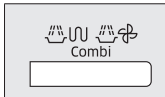
COMBINAR MICROONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os pratos de vidro ou cerâmica são os ideais pois permitem às microondas penetrar na comida uniformemente.

Utilize SEMPRE luvas para tocar nos recipientes colocados no forno, pois estes encontram-se muito quentes. Se utilizar o suporte superior, pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.

	**1.** Carregue no botão **Combi**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: Cb - 1 (microondas + grelhador)
	2. Defina o visor para Cb-1 e depois carregue no **Selector multifunções**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: (modo combinado microondas e grelhador) 600 W (potência)
	3. Seleccione o nível de potência adequado, rodando o **Selector multifunções** até a potência correspondente ser apresentada (600, 450, 300 W). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o nível de potência. • Não é possível programar a temperatura do grelhador. • Se não definir a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de definição do tempo de cozedura.
	4. Programe o tempo de cozedura, rodando o **Selector multifunções**. • O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
	5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** • Inicia-se a cozedura combinada. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 26 2014-03-08 1:11:40

COMBINAR MICROONDAS E CONVECÇÃO

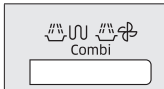
A cozedura combinada utiliza a energia das microondas e o aquecimento da convecção. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das microondas está disponível de imediato. Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

- Carnes e aves assadas
- Tartes e bolos
- Pratos com ovos e queijo

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os pratos de vidro ou cerâmica são os ideais pois permitem às microondas penetrar na comida uniformemente.

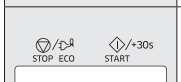
Utilize SEMPRE luvas para tocar nos recipientes colocados no forno, pois estes encontram-se muito quentes. Se utilizar o suporte inferior, pode obter melhores resultados na cozedura e no alourar dos alimentos.

Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou no suporte inferior que, por sua vez, deve ser colocado no prato giratório. Feche a porta. A resistência de aquecimento tem de estar na horizontal.

	**1.** Carregue no botão **Combi**. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: Cb - 1 (microondas + grelhador)
	2. Defina o visor para Cb-2 (Microondas + Convecção), rodando o **Selector multifunções**, e depois carregue no **Selector multifunções**.
	3. Seleccione o nível de potência adequado, rodando o **Selector multifunções** até a potência correspondente ser apresentada (600, 450, 300, 180, 100 W). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o nível de potência. • Se não definir o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de definição do tempo de cozedura. (Predefinição: 180 °C)
	4. Seleccione a temperatura apropriada, rodando o **Selector multifunções** (Temperatura: 200~40 °C). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções** para seleccionar o nível de potência. • Se não definir a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de definição do tempo de cozedura. **Resultado:** São visualizadas as seguintes indicações: (modo combinado microondas e convecção) 600 W (potência) 180 °C (temperatura)
	5. Programe o tempo de cozedura, rodando o **Selector multifunções**. • O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
	6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. **Resultado:** • Inicia-se a cozedura combinada. • O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o microondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca 4 vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

	1. Carregue nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** em simultâneo. **Resultado:** O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
	**2.** Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** em simultâneo. **Resultado:** O forno funciona normalmente.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 27 2014-03-08 1:11:40

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

O forno microondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.

	1. Carregue sem soltar o botão **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos. **Resultado:** • O forno está bloqueado (não consegue seleccionar qualquer função). • Aparece a indicação "L" no visor.
	2. Para desbloquear o forno, carregue no botão **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos. **Resultado:** Pode utilizar o forno normalmente.

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE LIGAR/DESLIGAR O PRATO GIRATÓRIO

O botão **Ligar/Desligar prato giratório** permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios, uma vez que a cozedura é menos homogénea.
Recomendamos que rode o prato à mão a meio do processo de cozedura.

AVISO
Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.
Motivo: pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

	1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório**. **Resultado:** O prato giratório não roda.
	2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/Desligar prato giratório**. **Resultado:** O prato giratório roda.

Este botão **Ligar/Desligar prato giratório** está disponível apenas durante a cozedura.

guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 28 2014-03-08 1:11:41

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado** ✓✗ **: Com cuidado** ✗ **: Não seguro**

MICROONDAS

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno microondas. Em geral, pode cozinhar no forno microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. A comida pode ser tapada de diferentes formas, por ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 29 2014-03-08 1:11:41

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Espinafres	150 g	600 W	5-6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Brócolos	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Ervilhas	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Feijão verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Legumes mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo em repouso de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Brócolos	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couves de Bruxelas	250 g	900 W	6-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cenouras	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couve-flor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Curgetes	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Sirva após 3 minutos em repouso.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 30 2014-03-08 1:11:41

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Beringelas	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Alho francês	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cogumelos	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cebolas	250 g	900 W	5-5½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas.		
Batatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de o tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instruções Adicione o dobro da quantidade de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instruções Adicione o dobro da quantidade de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	900 W	17-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Massa	250 g	900 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos em repouso.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 31 2014-03-08 1:11:41

REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40 °C.

LEITE PARA BEBÉS: Coloque o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

OBSERVAÇÃO:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena)	900 W	1-1½
	300 ml (2 chávenas)		2-2½
	450 ml (3 chávenas)		3-3½
	600 ml (4 chávenas)		3½-4
	Instruções Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no forno microondas e mexa bem. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		
Sopa (fria)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 32 2014-03-08 1:11:41

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes do tempo de espera e de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg 1 min a 1 min e 10 seg
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 33 2014-03-08 1:11:41

DESCONGELAÇÃO

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Ocasionalmente, verifique a comida para se certificar que não fica quente.
Se partes mais pequenas e finas da comida congelada começarem a aquecer, estas podem ser protegidas, enrolando pedaços muito pequenos de folha de alumínio à volta durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min)
Carne			
Carne picada	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Costeletas de porco	250 g	180 W	7-8
	Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 30 minutos em repouso.		
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	180 W	14-15
Frango inteiro	1200 g	180 W	32-34
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 60 minutos em repouso.		
Peixe			
Filetes de peixe	200 g	180 W	6-7
Peixe inteiro	400 g	180 W	11-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Sirva após 10 a 25 minutos em repouso.		
Frutas			
Bagas	300 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Sirva após 5 a 10 minutos em repouso.		
Pão			
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pçs 4 pçs	180 W	1-1½ 2½-3
Tosta/Sanduíche	250 g	180 W	4-4½
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação! Sirva após 5 a 20 minutos em repouso.		

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 34 2014-03-08 1:11:41

GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:
Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador
Utilize utensílios através dos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
Quando o modo combinado (microondas + grelhador) é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 2-3 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.
Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates grelhados	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num pirex de vidro raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Tosta havaiana (fiambre, ananás e fatias de queijo)	4 pçs (500 g)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.			

(continuação)

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 35 2014-03-08 1:11:41

Alimentos frescos	Dose	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Batatas/ Legumes gratinados (frios)	450 g	450 W + Grelhador	9-11	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pirex pequeno. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	8-10	6-8
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador	18-19	17
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o frango no suporte inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	5-7	5½-6½
	Instruções Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

CONVECÇÃO

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno tradicional com ar quente.
A resistência de aquecimento e a ventoinha encontram-se na parede do fundo para fazer circular o ar quente. Este modo é suportado pela resistência de aquecimento superior.

Utensílios para cozinhar no modo de convecção:
Podem utilizar-se todos os utensílios próprios para um forno convencional, tabuleiros e formas – qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar por convecção:
Pode cozinhar todos os tipos de bolachas, scones, pãezinhos e bolos neste modo, bem como bolos com frutas, massa choux e soufflés.

MICROONDAS + CONVECÇÃO

Este modo combina a energia de microondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada.
Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

Utensílios para cozinhar com microondas + convecção:
Devem permitir que as microondas passem. Devem ser próprios para forno (como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal), semelhantes aos utensílios descritos em Microondas + Grelhador.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no modo Microondas + Convecção:
Todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes, scones e pães.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 36 2014-03-08 1:11:42

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o forno com a função de pré-aquecimento automática à temperatura desejada. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar por convecção. Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
PIZA				
Piza congelada (Já cozinhada)	300 g	1.ª fase 300 W + 200 °C 2.ª fase Grelhador	11-12	2-3
	Instruções Coloque a piza no suporte inferior. Depois de cozer, deixe repousar durante 2-3 minutos.			
MASSA				
Lasanha congelada	400 g	1.ª fase 450 W + 200 °C 2.ª fase Conv. 200 °C	15-16	5-6
	Instruções Coloque os alimentos num prato de pirex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e microondas). Coloque a massa congelada a gratinar no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
CARNE				
Rosbife/ Borrego assado (Médio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instruções Tempere o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprica. Coloque os alimentos no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10-15 minutos.			
Frango assado	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Primeiro, coloque o frango com o peito virado para baixo no suporte inferior e depois vire-o ao contrário. Deixe repousar durante 5 minutos.			

Alimentos frescos	Dose	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
PÃO				
Pãezinhos frescos	6 pçs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo no suporte inferior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Pão de alho (Frio, Pré-cozido)	200 g (1 pç)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instruções Coloque a baguete fria no papel vegetal na grelha inferior. Depois de cozer, deixe repousar durante 2-3 minutos.			
BOLO				
Bolo mármore (Massa fresca)	500 g	Apenas 180 °C	38-43	-
	Instruções Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, rectangular e pequena (25 cm de comprimento). Coloque o bolo no suporte inferior. Depois de cozer, deixe repousar durante 5-10 minutos.			
Bolos pequenos (Massa fresca)	10 x 28 g	Apenas 160 °C	26-28	-
	Instruções Despeje a massa fresca uniformemente em formas de papel e coloque-as no tabuleiro no suporte inferior. Depois de cozer, deixe repousar durante 5 minutos.			
Biscoitos (Massa fresca)	200-250 g	Apenas 200 °C	15-20	-
	Instruções Coloque os croissants frios no papel vegetal no suporte inferior.			
Bolo congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instruções Coloque o bolo congelado directamente no suporte inferior. Após a descongelação e o aquecimento, deixe repousar durante 15-20 minutos.			

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 37 2014-03-08 1:11:42

SUGESTÕES E TRUQUES

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido. Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa após derreter.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

resolução de problemas e código de erro

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar à volta da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão START/+30s (INICIAR/+30s).

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço autorizado de apoio ao cliente da Samsung mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver este problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- O visor pode ser reinicializado se houver interferências no microprocessador do forno. Para resolver o problema, desligue a ficha e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 38 2014-03-08 1:11:42

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro desaparecem por completo passados 10 minutos de funcionamento.
  Para remover o mau cheiro mais rapidamente, coloque sumo de limão no compartimento do forno microondas antes de o utilizar.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
Tenha as seguintes informações à mão:

- O modelo e os números de série, que estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERRO

Indicação da mensagem "SE".

- Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Desligue o forno microondas e tente programá-lo novamente. Se esta mensagem voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Indicação da mensagem "E-12".

- A mensagem "E-12" significa que o sensor de gás está em curto-circuito. Este erro pode ocorrer devido à humidade elevada existente na cavidade, quando utiliza o forno microondas pouco depois de o ter utilizado anteriormente para alguns alimentos. Neste caso, dado que há a possibilidade de o sensor de gás não estar avariado, desligue o forno microondas e tente efectuar novamente a programação. Se este erro voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Indicação da mensagem "E-24".

- Antes de o microondas poder sobreaquecer, a mensagem "E-24" aparece no visor. Se a mensagem "E-24" aparecer, carregue na tecla PARAR/ECO para utilizar o modo de inicialização. Após o forno arrefecer, tente utilizar o forno. Se a mensagem "E-24" voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.

Caso apareçam códigos que não estejam na lista acima ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MC28H5135**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1500 W
Convecção (resistência de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A)	
Exterior	517 x 475,6 x 310 mm
Cavidade do forno	358 x 327 x 235,5 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	17,8 kg aprox.

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 39 2014-03-08 1:11:42

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

MC28H5135CK_EC_DE68-04245V-00_PT.indd 40 2014-03-08 1:11:42